

OSTRICA CONCAVA FINE DE CLAIRE DU BELON

Crassostrea gigas

DENOMINAZIONE IN LINGUA ITALIANA

Ostrica Concava Fine De Claire Du Belon.

GENERE E SPECIE

Crassostrea gigas.

ZONA DI CATTURA

Francia.

METODO DI PESCA

Allevato.

CODICE ALPHA-3

OYG.

PEZZATURA

n° 1 (7 pezzi/kg)

n° 2 (10 pezzi/kg).

n° 3 (13 pezzi/kg).

n° 4 (17 pezzi/kg).

DESCRIZIONE

Allevata alla foce del Bèlon, una delle aree ostricole francesi più vocate, grazie alle caratteristiche ambientali particolarmente favorevoli. Viene affinata nelle claires, le vasche con fondo naturale tipicamente utilizzate in passato per la raccolta del sale marino, all'interno delle quali le ostriche arricchiscono il proprio ventaglio di sapori, dando un prodotto con iodatezza non accentuata ma persistente, accompagnata da una buona carnosità.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E.coli UFC/100 g < 230.

Salmonella assente in 25 g.

ALLERGENI

Molluschi e prodotti a base di **molluschi**.

CONSERVAZIONE

Circa 10 giorni.

SPEDIZIONE

In regime di refrigerazione da 0° C a 4° C.

IMBALLAGGIO ORIGINE

Cassetta in legno da 3 Kg

"Specialisti del VIVO"



SICUREZZA ALIMENTARE

I prodotti commercializzati sono conformi ai criteri di igiene di processo e di sicurezza alimentare stabiliti dal: Reg. CE2073/2005, UE915/2023, CE1441/2007. A richiesta possono essere esibiti rapporti di prova comprovanti l'esecuzione e l'esito delle prove effettuate nell'ambito del piano annuale di verifica fornitori.

CARATTERISTICHE:

Sapidità/iodatezza: 3 ★★★★★

Dolcezza: 2 ★★★★★

Crocquantezza: 2 ★★★★★

Carnosità: 3 ★★★★★

AGGIORNAMENTO

REV. n°1 del 30 / 05 / 2024

www.specialistidelvivo.com

STAGIONALITÀ \ DISPONIBILITÀ \ PERIODO DI PESCA

GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□
□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□
□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□	□

□ NON DISPONIBILE
 □ RIDOTTA DISPONIBILITÀ
 □ BUONA DISPONIBILITÀ
 □ OTTIMA DISPONIBILITÀ